

提供食品杂货的餐馆指南

采取适当措施，降低风险



社交疏离——确保在顾客点餐、等待外卖或外卖送餐时保持社交距离措施



洗手——提供洗手池或含60%酒精的消毒液



若生病请留在家中——[在所有公众入口处张贴告示。](#)



清洁和消毒——[遵循公共卫生局指南](#)

先从最重要的事情开始——必须遵守所有现行的食品安全措施

- 餐馆用餐区内不允许有顾客自助式食品杂货售卖服务。
- 可以在菜单或网站上出售食品杂货和非食品杂货。
- 可以通过电话、网络下单、和驾车取餐或店内自取的方式下订单。
- 可以展示供购买的数量有限的非食品杂货类物品。

准备好订单餐食

- 必须在厨房内储存和分配所有杂货食品。
- 所有潜在危险食物必须存放在经批准的冷藏装置（41° F 或以下）中，而等待领取或外送的热食，必须存放在保持 135° F 或以上温度的容器内。
- 只有带有检验标志的肉类和肉类产品才可用于制备零售产品（包括餐食），所有产品均应满足联邦政府要求（例如，原材料需要拥有安全处理标签）。
- 满足所有包装食品的标签要求
 - 散装食品（例如米、豆类）除外
 - 要求时必须提供食物成份

包装须知

- 确保生肉与农产品或其他即食食品分开存放。
- 将非食品类与食品类分开包装。
- 如果提供配送服务，请遵循[食品配送指南](#)。

禁止事宜

- 未经加州公共卫生署批准，不能使用低氧包装方法包装食品。
- 不能制造和包装消毒剂溶液以供零售。

 欲了解更多信息，请致电咨询服务热线：(888) 700-9995。有关COVID-19的更多信息，请登录：<http://publichealth.lacounty.gov>或致电洛杉矶县信息热线2-1-1，该热线为全天候24小时提供。

